

CURRY-DATTEL-DIPP/AUFSTRICH

DU BENÖTIGST

- 80 g Soft-Datteln, entsteint
- 1 Knoblauchzehe (oder mehr...)
- 150 g Frischkäse
- 100 g Schmand
- 1-2 EL Curry
- was Scharfes (z.B. Chiliflocken, Harrisapaste, Cayennepfeffer). Menge nach Belieben
- ¼ TL Salz

SO GEHT ES

1. Datteln und Knoblauch in den Mixtopf geben, **6-8 Sek. | Stufe 9** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Mit dem Spatel die Masse vom Boden lösen. Auf Wunsch Vorgang wiederholen (dann werden die Datteln feiner)
2. Frischkäse, Schmand, Curry, Salz und Chilli zugeben und alles **10 Sek. | Stufe 3** verrühren, abschmecken und umfüllen